

I Encuentro de sinergias para la innovación agroecológica

El pasado día 14 de noviembre se celebró el I Encuentro de sinergias para la innovación agroecológica en el centro de innovación social La Noria como parte de las acciones específicas del proyecto subvencionado “De Huertas por Málaga” de la Asociación Crea Huertas. Este proyecto está enmarcado en el convenio de colaboración entre la Obra Social “La Caixa” y la Diputación de Málaga a través del centro de innovación social La Noria.

Iniciamos la jornada con la presentación de Crea Huertas, nuestra pasante Carolina Orjuela expuso los mapas de sinergias agroecológicas, realizando un análisis de redes de interacción agroecológica que se están llevando a cabo en la provincia de Málaga.



Presentación del mapa de sinergias agroecológicas de Carolina Orjuela.

La Dra. M^a Dolores Raigón, vicepresidenta de SEAE y catedrática de la UPV nos invita a poner la agroecología en el centro como modelo de distribución, producción y consumo. “No podemos seguir con las mismas pautas conocidas”.

A continuación 8 entidades presentaron sus iniciativas en formato pecha kucha, presentaciones cortas en las que poder volcar la esencia de cada entidad.

Iniciamos las presentaciones con Ana Bardají de Siete Semillas, un restaurante 100% ecológico con la misión de transmitir la relación entre la alimentación y la salud. Productos con certificado ecológico, además trabajan con producto local y de cercanía. Tienen opciones sin gluten, sin lácteos, sin azúcar y sin huevos. “Nuestro restaurante no es 100% vegano, tenemos carnes ecológicas con las que elaboramos nuestras hamburguesas”.

José Antonio Cañamero de Coín pa’comérselo, es una empresa malagueña que elabora diferentes tipos de conservas con excedentes de cosechas, manteniendo el espíritu de la producción artesanal y con gran respeto al medio ambiente. Todas las conservas están envasadas en cristal. “Hemos sacado una línea de productos según la temporada, tenemos salsa de tomate, patés vegetales, dulce de tomate que es como una carne de membrillo pero de

tomate". Cuentan con certificados para la transformación y comercialización de productos ecológicos, cuya materia prima procede de agricultores y empresas del Valle del Guadalhorce. Intentando siempre conocer el origen de los productos y de las personas que los manipulan.

Continuamos con Sebastián Hevilla del GDR del Guadalhorce quién nos contó que "En el Valle de Guadalhorce cuando empezamos había más cabras que habitantes" y lo vieron como una posibilidad para emprender y sacar una línea de quesos de cabra malagueña con denominación de origen. "Queremos una Málaga Agroecológica" por ello intentamos poner en valor los productos agroecológicos malagueños, como por ejemplo el tomate huevo de toro y la aceituna aloreña.

El GDR Valle del Guadalhorce es una organización sin ánimo de lucro que trabaja por el desarrollo sostenible del Valle del Guadalhorce. La asociación se vertebra en comisiones de trabajo centradas en los siguientes aspectos: Agricultura y ganadería; Formación y Empleo; Industria y Comercio; Patrimonio; y Nuevas Tecnologías.

Seguimos con Antonio Lozano quién nos presentó su iniciativa Finca la Calerita Hortícola. Productores locales ecológicos afincados en Coín, que realizan venta directa mediante la elaboración de cestas, en mercadillo y suministran productos frescos ecológicos al sector de la hostelería. Antonio apuesta por la innovación a través de los microvegetales. Forma parte de una CSA con la clínica Buchinger de Marbella (CSA es una asociación de consumidores y productores, Community Supported Agriculture). Antonio apuesta por la calidad, pero también por el aspecto "Yo estoy obsesionado con las hojas, que un cultivo sea ecológico no quiere decir que tenga que ser pequeño o estar picao".

Áurea Gómez es profesora del Instituto Andrés Pérez Serrano De Cortes de la Frontera, donde se imparte el Ciclo formativo de grado medio de Técnico en producción agroecológica. Nos contó que el alumnado aprende desde la realización de compost hasta el manejo de maquinaria. Además, el alumnado tiene la posibilidad de solicitar alojamiento, un valor añadido para aquellas personas que tengan que realizar largos desplazamientos.

Continuamos también con Tomeu, nos habló sobre la Asociación Guadalhorce Ecológico y la FACPE. La Asociación Guadalhorce Ecológico es una organización sin ánimo de lucro, integrada desde 2008 por productoras/es y consumidoras/es de la provincia de Málaga, que defienden y fomentan la producción, transformación, comercialización y consumo de productos ecológicos provenientes de la agricultura y ganadería ecológica. Apuestan por proteger las variedades locales y por una agroecología frente a los desafíos climáticos. Movilizan la Red de Ecomercados de Guadalhorce Ecológico. La Federación Andaluza de Consumo y Producción Ecológica (FACPE) es una red de asociaciones y cooperativas, unidas para una finalidad común: la promoción y fomento del consumo ecológico, responsable y solidario.

Valeria Di Paula, de la Asociación Almunia que apuestan por sistemas alimentarios socialmente justos e inclusivos. La Asociación para la Agroecología Mediterránea es una asociación sin ánimo de lucro, guiada por principios de independencia, pluralismo y democracia participativa. Fundada en el año 2005 en Málaga por un núcleo interdisciplinario de personas de distintos perfiles profesionales; veterinarias, ingenieras agrónomas, historiadoras, diseñadoras y comunicadoras. Buscan promover un modelo de desarrollo rural justo y sistemas alimentarios sostenibles en favor de la Soberanía Alimentaria y generar en la sociedad una conciencia solidaria y ecológica como principio hacia la transformación social. Apostando por la agroecología como herramienta técnica y científica integrando saberes académicos y campesinos.

Rafael Jiménez nos explica que Karuna es la primera escuela de cocina natural, ecológica y sostenible de Málaga y Luz y Tierra es el primer supermercado ecológico a granel de Andalucía. “Nuestro espacio de vida sana trata de incorporar hábitos saludables en la población local. Nuestro lema es: Come bien, Piensa Bien, Respira Bien”. Realizan cursos de cocina de diferentes temáticas, cosmética, shiatsu, yoga y masajes. Además, disponen de servicio de catering ecológico y menús diarios ecológicos. Rafael nos propone crear sinergias para que colectivamente aprendamos a comer.

Alberto Jiménez de la cooperativa sin ánimo de lucro Ecoherencia, nos presenta la metodología participativa del Espacio Abierto a través de la cual se trabajaron las sinergias agroecológicas potenciales de la provincia de Málaga. En cuatro espacios de trabajo, donde lideraban las voces de las personas presentes, se debatió sobre qué experiencias inspiradoras conocemos para hacer sinergias agroecológicas, qué podemos hacer para favorecer las sinergias en la provincia, qué factores externos necesitamos que cambien para favorecer las sinergias agroecológicas en la provincia y, en un tablón, se expusieron las necesidades y lo que podía ofrecer cada entidad o persona para la creación de dichas sinergias en la provincia de Málaga.



Espacio abierto para la creación de sinergias agroecológicas.

La Vicepresidenta cuarta de la Diputación y diputada de la delegación de innovación social y despoblamiento, D^a Natasha Rivas, nos invita a buscar las estrategias para generar oportunidades desde la agroecología ante la despoblación de la provincia de Málaga.

Nos visitan también los representantes de La Obra Social “La Caixa”, gracias a quienes ejecutamos el proyecto “De Huertas por Málaga”.



Visita institucional de la Diputada Natasha Rivas y representantes de Obra Social La Caixa.

Despedimos la jornada con la puesta en común de las mesas de trabajo del Espacio Abierto, donde se manifiesta la necesidad de fomentar nuevos encuentros para la creación de sinergias para la innovación agroecológica, ya que es necesario crear fuertes alianzas para fomentar la agroecología en la provincia de Málaga.

Desde la Asociación Crea Huertas agradecemos la participación de más de 60 personas de 30 entidades diferentes y celebramos la gran implicación de todas las personas durante toda la jornada.

Sabemos que queda mucho trabajo por realizar y esperamos poder seguir contribuyendo en fomentar la agroecología en la provincia de Málaga a través de las sinergias de todos los colectivos que participan en la creación de una agricultura que ayuda en la mitigación y adaptación del cambio climático.